

JUIN 2018

SEMAINE du 11 au 15 juin 2018

SEMAINE du 18 au 22 juin

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Menu bio				
Déjeuner				
taboulé	BIO pastèque	concombres	tomate vinaigrette	pâté
merguez	BIO omelette	Emincé de bœuf	paella au poulet	Penne de la mer
pele mele provençal	BIO chou fleur	pommes de terre	***	***
fromage blanc	BIO brie	croûte noire	Yaourt nature sucré	Fondu président
fruit	BIO Compote	mousse chocolat	fruit	Salade de fruit

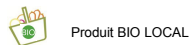
Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
salade verte	concombres	Salade de riz	Carottes râpées	Salade club
Emincée de dinde sauce suprême	Boule de bœuf bobotie	Porc sauce diable	Nuggets de volaille	Filet de lieu à l'indienne
Poêlée du jardin	Semoule	Haricots beurre en persillades	Patatoes aux épices	Carottes fraîche persillées
Edam	Cotentin	Yaourt aromatisé	petit moulé	Petit suisse sucré
liegeois	Fruit	Compote	Fruit	Tarte de coco

SEMAINE du 25 au 29 juin 2018

SEMAINE du 02 au 06 juillet 2018

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Betteraves sauce crémeuse	Tomate ciboulette	Œuf dur mayonnaise	Salade hollandaise	Salade de pomme de terre
Saucisse fumée	Rôti de dinde au jus	Blé à l'andalouse	Boule agneau	Filet de colin meunière
Courgettes Mexique	Purée de pomme de terre	***	Petits pois	Pêl môle provençale
Yaourt nature sucré	Munster	Coulommiers	Fondu président	Fromage blanc
Fruit	Entremet vanille	Pêche au sirop	Tarte chocolat	Fruit

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Déjeuner				
Taboulé	Carottes râpées vinaigrette maison	Salade du maraîcher	Tomate sauce mangue	Duo de saucisson
Omelette	Macaroni romagnola	Poulet yassa	Boulette de bœuf au paprika	Parmentier de poisson
Haricots verts	***	jeunes carottes	Piperade	***
Yaourt aromatisé	Brie	Fromage blanc	Saint paulin	Petit moulé ails et fines herbes
Fruit	Petit pot vanille fraise	Fruit	Compote	Oreillons d'abricots



Issu de l'agriculture biologique

Les producteurs et partenaires locaux de nos menus sont:

Le GAEC de Salm (Vieux moulin) pour les yaourts

Le GAEC du fumé Lorrain (Montigny) pour la viande de porc

Crudimo pour les céleris, carottes, concombre, chou, pomme de terre

Masson producteurs(Faulx) pour les fruits

Saveurs fruitières d'Antan pour les compotes

La fromagerie de Blamont (Herbeviller) pour la tomme BIO

La fromagerie de l'Hermitage (Bulgneville) pour le munster

Les éleveurs de la viande du Terroir Lorrain

La charcuterie Bentz (Jarville) pour les saucisses fumées et les produits de salaison

PAYSAN BIO LORRAIN pour les produits BIO LOCAUX
Le Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO

Moulin du Petit Poucet (Royaumeix) pour le pain BIO



Les fermiers lorrains